



ARCO
R I S T O R A N T E

Lunch

オードブル + パスタ
+ メインディッシュ

Hors d'oeuvre + Pasta +
Main dish

3,800yen



※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

— Hors d'oeuvre —

オードブル

お好みのオードブルをお選びください

Choose your favorite Hors d'oeuvre



しまうら真鯛のカルパッチョ
菜園仕立て

Shimaura Red Sea Bream Carpaccio

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



マグロとアボカドのタルタル セルクル仕立て
マンゴーのソース

*Tuna & Avocado Tartar in Round Bottomless Mold
with Mango Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



苺とモッツァレラのカプレーゼ

Strawberry & Mozzarella Cheese Caprese

[アレルギー / 小麦・乳]



あじ豚のプロシュートコットサラダ仕立て
チーズソース

Aji-Pork Prosciutto Cotto Salad with Cheese Sauce

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



国産牛フィレ肉と佐土原茄子の
パルマ風グラタン

*Domestic Beef Filet &
Sadowara Eggplant Parmigiana Gratin*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

Pasta

パスタ (30g)

お好みのパスタをお選びください

Choose your favorite Pasta



ウニのクリームソース
スパゲッティ (+800yen)

Sea Urchin Cream Sauce Spaghetti

[アレルギー / 小麦・乳]



桜姫鶏のソテー
アーモンドクリームソースと
パルメザンチーズのスパゲッティ

*Sautéed Sakura-hime Chicken with
Almond Cream Sauce &
Parmesan Cheese Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・乳]



五ヶ瀬ぶどうカンパチの
オイルコンフィと春野菜の
プリマヴェーラ スパゲッティ

*Gokase-Grape Greater Amberjack
Oil Confit & Spring Vegetables
Primavera Spaghetti*

[アレルギー / 小麦]



牛肉と宮崎県産茸の
ボロネーゼ タリアテッレ

*Beef & Miyazaki-Mushroom
Bolognese Tagliatelle*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



海老と佐土原茄子のオレガノ香る
トマトソース スパゲッティ

*Shrimp & Sadowara Eggplant
Oregano Flavored
Tomato Sauce Spaghetti*

[アレルギー / 小麦・えび]



本日のスパゲッティ

Today's Recommended Spaghetti

※写真はイメージです

すべてのパスタをスパゲッティ、ジャガイモのニョッキ、ショートパスタに変更できます

All pasta can be changed to spaghetti, potato gnocchi, or short pasta.

+700yen で パスタを 30g 追加できます

Additional 700 yen, can be increase the amount of pasta (30g)

Main dish

メインディッシュ

お好みのメインディッシュをお選びください

Choose your favorite Main dish



綾ぶどう豚の燻製ジェノベーゼソースと
綾野菜カポナータを添えて

*Smoked Aya-Grape Pork with Genovese Sauce &
Aya-Vegetables Caponata*

[アレルギー / 小麦・乳]



宮崎牛とあじ豚の焼きパテ
ヴィネガーソース

*Baked Miyazaki-Beef &
Aji-Pork Patty with Vinegar Sauce*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



黄金カレイのムニエル
春香るスープ仕立て

*Yellowfin Sole Meunière,
Spring Flavored Soup Style*

[アレルギー / 小麦・乳]



本日のメインディッシュ

Today's Recommended Main Dish

※写真はイメージです

追加料金でメインのお料理を変更できます

Main dish can be changed to the following item for an additional charge



宮崎牛のビステッカ綾姫茸とベーコンのソース

ロース肉 (+4,300yen) / ファイル肉 (+5,800yen)

*Miyazaki Beef Bistecca with Aya-Hime Mushroom & Bacon Sauce
Loin (JPY 4,300) / Filet (JPY 5,800)*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

Dessert & Coffee

デザート & コーヒー (+700yen)

お好みのデザートをお選びください

Choose your favorite dessert



ベリーのカタラーナ

Berry Catalana

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



苺のティラミスと牛乳アイス

Strawberry Tiramisu & Milk Ice Cream

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assorted Gelato

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

お子様ランチ

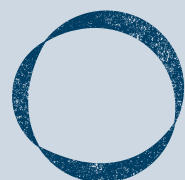
Kids Lunch

1,500 yen

ハンバーグ / ソーセージ / ポテトフライ /
ボロネーゼ スパゲッティ / ブロッコリー
ミニトマト / パン / オレンジジュース / バニラアイスクリーム

*Hamburger steak / Sausage / Fried potato / Spaghetti with meat sauce
Broccoli / Cherry tomato / Bread / Orange juice /
Vanilla ice cream*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ARCO
RISTORANTE

Lunch

シェフおすすめコース

Chef Recommended Course

5,500 yen

期間限定で「お魚」と「お肉」が付いた、
特別なコースをご用意いたしました。

This special course where you can enjoy both
"fish" and "meat"

※当店は、国産米を使用しています。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
※料金は税金・サービス料を含みます。 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出ください。

【 アンティパスト ミスト *Hors d'oeuvre* 】

しまうら真鯛の炙りカルパッチョ 桜チップの香り瞬間燻製

マグロとアボカドのタルタル セルクル仕立て ビーフコンソメジュレと共に

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

桜姫鶏のガランティーノ 綾春野菜のピクルス

[アレルギー / 小麦・卵]

宮崎県産ミニトマトのドライとクリームチーズのブルスケッタ

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

【 パスタ *Pasta (30g)* 】

お好みのパスタをお選びください

Choose your favorite Pasta

- ウニのクリームソース スパゲッティ (+800yen)
[アレルギー / 小麦・乳]
- 桜姫鶏のソテー アーモンドクリームソースとパルメザンチーズのスパゲッティ
[アレルギー / 小麦・乳]
- 五ヶ瀬ぶどうカンパチのオイルコンフィと春野菜のプリマヴェーラ スパゲッティ
[アレルギー / 小麦]
- 牛肉と宮崎県産茸のボロネーゼ タリアテッレ
[アレルギー / 小麦・乳・卵]
- 海老と佐土原茄子のオレガノ香るトマトソース スパゲッティ
[アレルギー / 小麦・えび]
- 本日のパスタ

+700yen でパスタを 30g 追加できます

すべてのパスタをスパゲッティ、ジャガイモのニョッキ、ショートパスタに変更できます

【 お魚料理 *Fish dish* 】

お好みのお魚料理をお選びください

Choose your favorite Fish dish

- しまうら真鯛のムニエル日向夏のバターソース 菜の花と筍のペペロンチーノを添えて
[アレルギー / 小麦・乳]
- 海老・帆立と黒オリーブのタップナード パートブリック包み焼き 空豆のピューレとパルメザンチーズ
[アレルギー / 小麦・乳・卵・えび]

【 メインディッシュ *Main dish* 】

お好みのメインディッシュをお選びください

Choose your favorite Main dish

- 国産牛フィレ肉のタリアータ 松井農園赤大根と春野菜のサルサと共に
[アレルギー / 小麦・乳・卵]
- 牛頬ラグーカツレツ 金柑のクリーミーソース 綾野菜カポナータを添えて
[アレルギー / 小麦・乳・卵]

追加料金でメインのお料理を変更できます

Main dish can be changed to the following item for an additional charge



宮崎牛のビステッカ綾姫茸とベーコンのソース

ロース肉 (+3,800yen) / フィレ肉 (+5,300yen)

Miyazaki Beef Bistecca with Aya-Hime Mushroom & Bacon Sauce

Loin (JPY 3,800) / Filet (JPY 5,300)

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

Dessert & Coffee

デザート & コーヒー (+700yen)

お好みのデザートをお選びください

Choose your favorite dessert



ベリーのカタラーナ

Berry Catalana

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



苺のティラミスと牛乳アイス

Strawberry Tiramisu & Milk Ice Cream

[アレルギー / 小麦・乳・卵]



ジェラート 3種盛り合わせ

Assorted Gelato

[アレルギー / 小麦・乳・卵]

お子様ランチ

Kids Lunch

1,500 yen

ハンバーグ / ソーセージ / ポテトフライ /
ボロネーゼ スパゲッティ / ブロッコリー
ミニトマト / パン / オレンジジュース / バニラアイスクリーム

*Hamburger steak / Sausage / Fried potato / Spaghetti with meat sauce
Broccoli / Cherry tomato / Bread / Orange juice /
Vanilla ice cream*

[アレルギー / 小麦・乳・卵]